





PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



## TAKE AWAY



ENTENESSENZ\_SOMENNUDELN\_TRÜFFEL  
KROSSE BRUST\_HOISIN\_SESAM  
GYOZA\_ENTENKEULE\_SHIITAKE  
MANDARIN KÜRBIS\_MIKAN\_PICKELES  
FREGOLA SARDA\_INGWER\_THAIBASILIKUM

CHF 85 pro Person (ohne Getränke), bestellbar ab zwei Personen  
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7 % MWSt.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und eine besinnliche Adventszeit!

Philipp Heid



## ZUBEREITUNG

### ENTENESSENZ\_SOMENNUDELN\_TRÜFFEL

Die Somennudeln in ausreichend Salzwasser für 5 Minuten kochen.  
Entenessenz in kleinem Topf zum Kochen bringen.  
Nudeln als «Nest» im Teller anrichten.  
Mit Edamame, Shiitakepilzen und Trüffel garnieren.  
Halbiertes Wachtelei anlegen.  
Mit heisser Entenessenz angiessen.

### KROSSE BRUST\_HOISIN\_SESAM

Entenbrust salzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten.  
Wenn die Haut kross ist, die Brust wenden und für 30 Sekunden auf der Fleischseite anbraten.  
Die Entenbrust auf ein ofenfestes Blech legen und bei 160°C für 3 Minuten garen.  
Nach der Zeit die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in Aluminiumfolie gewickelt für 5 Minuten ruhen lassen.  
Vor dem Servieren mit Hoisin Lack bestreichen.  
Zum Anrichten die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden.  
Als Rondell auf dem Teller anrichten und mit Sesam bestreuen.  
Den Entenjus aufkochen und zu dem Gericht servieren.

### GYOZA\_ENTENKEULE\_SHIITAKE

Gyoza in einer beschichteten Pfanne in Pflanzenöl anbraten.  
Sobald die Gyoza auf der Bodenseite etwas Farbe haben, mit 100 ml Wasser aufgiessen und direkt mit einem Deckel bedecken.  
Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 2 Minuten das Wasser verdampfen lassen.  
Wenn die Pfanne wieder trocken ist, die knusprige Gyoza herausnehmen und auf einem Teller anrichten.  
Frühlingslauch fein schneiden und über die Teigtaschen geben.  
Mit dem Entenjus geniessen.

### MANDARIN KÜRBIS\_MIKAN\_PICKELES

Die Kürbisspalten auf ein ofenfestes Blech legen und im Ofen bei 160 °C für 10 Minuten erwärmen.  
Die Kürbisspalte auf einem Teller anrichten.  
Den Kürbis mit einigen Tupfern von dem Mikan-Gel dekorieren und mit dem sauer eingelegten Kürbis und den Kürbiskernen belegen.

### FREGOLA SARDA\_INGWER\_THAIBASILIKUM

Fregola Sarda in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen.  
Sobald die Pasta heiss ist, die Butterwürfel und den Parmesan unterrühren.  
Fregola Sarda in eine Schale geben und mit dem Thaibasilikum bestreuen.

PARK HOTEL

Fest  
Seas

20

